



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

- 1 yemek kaşığı mısır unu (Hamur yapmak için bir miktar su ile karıştırılacak)
- 6 adet büyük spring roll sheets (hazır satılıyor internete var)
- 100 gr Kızartmak için sana kase
- 110 gr ince kıyılmış noodle
- 50 gr (ince doğranmış) (eğer mümkünse black fungus mantar)
- 50 gr soya filizi
- 50 gr havuç (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış sarımsak
- 1 çay kaşığı soya sosu
- Yarım çay kaşığı beyaz biber
- 6 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 4 yemek kaşığı şeker
- ½ çorba kaşığı tuz
- 3 adet küçük taze kırmızı veya yeşil biber (ince doğranmış)

Tüm harç malzemelerini bir kasede karıştırın.

Şeker eriyinceye kadar küçük bir tencerede ısıtarak şeker ve sirkeyi karıştırın. Daha sonra içine tuz ve biberleri ekleyin.

Spring roll sheetleri pasta dilimi gibi 4 eşit parçaya bölün. (önce yatay, sonra dikey olarak 2 ye bölün)

Geniş olan kısma harcı koyun ve sigara böreği sara gibi iki ucunu birleştirin geniş geniş katlayın. Mısır ununa bulayın.

Bunları geniş bir tavada ve kızgın sana yağda 5 er dakika kızartın.

